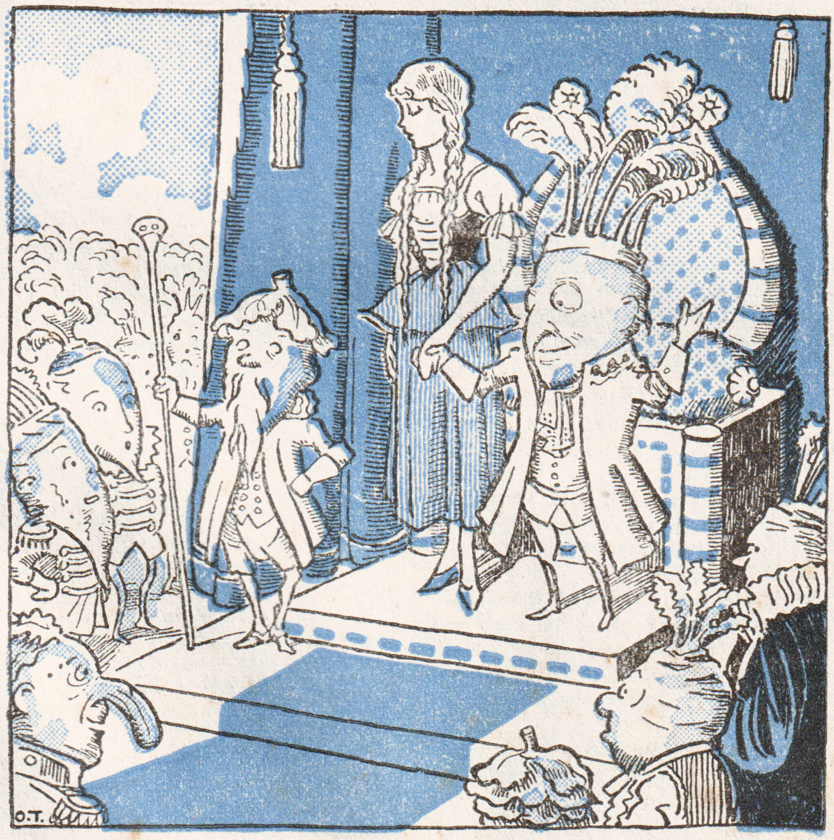
Jahrgang I

Nr. 17

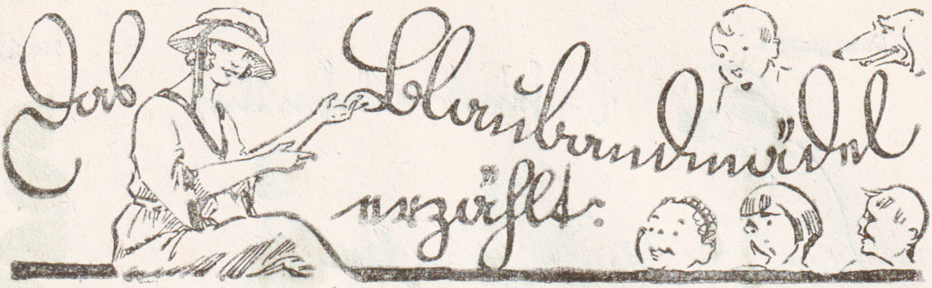
Erscheint wöchentlich

# Die Blauband Woche

EINE ZEITSCHRIFT FÜR DIE FAMILIE




Aus unserem Märchen „Die Königsbraut“



# Die Königsbraut.

**Von E. T. A. Hoffmann.** (2. Fortsetzung.)

Es nahten sich indessen jetzt vier Herren aus Corduanspitzens Gefolge mit solchen angenehmen, zierlichen Mienen und höflichen Verbeugungen, sahen auch dabei so höchst wunderbar aus, daß die Großmagd statt, wie sie gewollt, gleich zuzuschlagen, den Spaten langsam sinken ließ und Fräulein Aennchen einhielt mit Weinen.

Die Herren kündigten sich als die den Herrn Baron Porphyrio von Ockerodastes, genannt, Corduanspitz, zunächst umgebenden Freunde an, waren, wie es auch ihre Kleidung andeutete, von vier verschiedenen Nationen und nannten sich: Pan Kapustowicz aus Polen, Herr von Schwarzrettich aus Pommern, Signor di Broccoli aus Italien, Monsieur de Roccambolle aus Frankreich. Sie versicherten in sehr wohlklingenden Redensarten, daß sogleich die Bauleute kommen und dem allerschönsten Fräulein das hohe Vergnügen bereiten würden, in möglichster Schnelle einen hübschen Palast aus lauter Seide aufbauen zu sehen.

„Was kann mir der Palast aus Seide helfen," rief Fräulein Aennchen laut weinend im tiefsten Schmerz, „was geht mich überhaupt euer Baron Corduanspitz an, da ihr mich um alles schöne Gemüse gebracht habt, ihr schlechten Leute, und alle meine Freude ist dahin." — Die höflichen Leute trösteten aber Fräulein Aennchen und versicherten, daß sie durchaus gar nicht schuld wären an der Verwüstung des Gemüsegartens, daß dieser im Gegenteil bald wieder in einem solchen Flor grünen und blühen werde, wie ihn Fräulein Aennchen noch niemals und überhaupt noch keinen in der Welt gesehen.

Die kleinen Bauleute kamen auch wirklich, und nun ging ein solches tolles wirres Durcheinandertreiben auf dem Acker los, daß Fräulein Aennchen sowohl als die Großmagd ganz erschrocken davonrannten bis an die Ecke eines Busches, wo sie stehenblieben und zuschauen wollten, wie sich alles begeben würde. Ohne daß sie aber auch nur im mindesten begriffen, wie das mit rechten Dingen zugehen konnte, formte sich vor ihren Augen in wenigen Minuten ein hohes, prächtiges Gezelt aus goldgelbem Stoff, mit bunten Kränzen und Federn geschmückt, das den ganzen Raum des großen Gemüsegartens einnahm, so daß die Zeltschnüre über das Dorf weg bis in den nahegelegenen Wald gingen und dort an starken Bäumen befestigt waren.

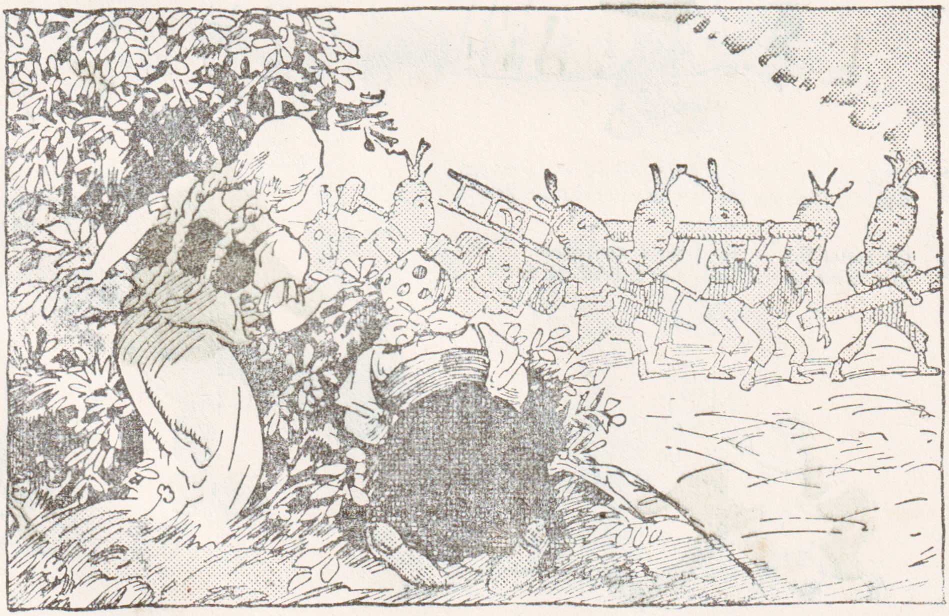
Kaum war das Gezelt fertig, als der Baron Porphyrio von Ockerodastes mit dem Herrn Dapsul von Zabelthau Arm in Arm herbeikam, in die achtspännige Kutsche stieg und nebst seinem Gefolge in derselben Ordnung, wie er nach Dapsulheim gekommen, hineinzog in den seidenen Palast, der sich hinter dem letzten Mann zuschloß. Nie hatte Fräulein Aennchen den Papa so gesehen. Auch die leiseste Spur von Betrübnis, von der er sonst stets heimgesucht, war weggetilgt von seinem Antlitz; es war beinahe, als wenn er lächelte. Schweigend nahm Herr Dapsul von Zabelthau Fräulein Aennchens Hand, führte sie hinein in das Haus, umarmte sie dreimal hintereinander und brach dann endlich los: „Glückliche Anna — überglückliches Kind! — Glücklicher Vater! O Tochter, alle Besorgnis, aller Gram, alles Herzeleid ist nun vorüber! Wisse, daß Corduanspitz keineswegs ein feindseliger Gnom ist, obwohl er von einem dieser Elementargeister abstammt. Aber seine Mutter ist eine Sterbliche aus vornehmstem Geschlecht. Nichts kann ehrenvoller sein für dich als diese Verbindung."

„Wie?" rief Fräulein Aennchen in Schreck und Bestürzung, „wie? — Seine Braut? — Den abscheulichen, kleinen Kobold soll ich heiraten? Bin ich denn nicht längst die Braut des Herrn Amandus von Nebelstern?

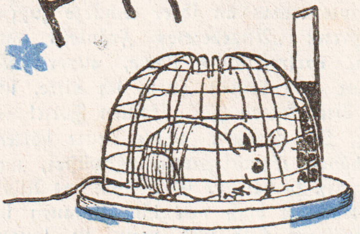
— Nein! — Nimmermehr nehme ich den häßlichen Hexenmeister zum Mann, und mag er tausendmal aus Corduan sein oder aus Saffian!" — „Da", erwiderte Herr Dapsul von Zabelthau ernster werdend, „da sehe ich denn zu meinem Leidwesen, wie wenig die himmlische Weisheit deinen verstockten irdischen Sinn zu durchdringen vermag! Häßlich, abscheulich nennst du den edlen elementarischen Porphyrio von Ockerodastes? Vielleicht, weil er nur drei Fuß hoch ist und außer dem Kopf am Leib, Arm und Bein, nichts Erkleckliches mit sich trägt, statt daß ein solcher irdischer Geck, wie du ihn dir wohl denken magst, die Beine nicht lang genug haben kann — der Rockschöße wegen? Oh, meine Tochter, in welchem heillosen Irrtum bist du befangen! — Alle Schönheit liegt in der Weisheit, die Weisheit aber sitzt im Kopf! — Je mehr Kopf, desto mehr Schönheit und Weisheit, und könnte der Mensch alle übrigen Glieder als schädliche Luxusartikel, die vom Uebel, wegwerfen, er stände da als höchstes Ideal!" — So sprach Herr Dapsul, ohne freilich auf Aennchen besonderen Eindruck zu machen.

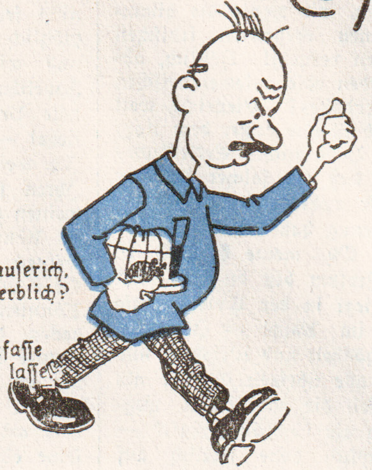
Den ganzen Tag hatte sich Corduanspitz nicht sehen lassen. Endlich bemerkte Fräulein Aennchen den Kleinen, wie er im glühenden Schein der Abendsonne über den Hof wankte. Er kam ihr in seinem hochgelben Rock garstiger vor als jemals, und die possierliche Art, wie er hin und her hüpfte, jeden Augenblick umzustülpen schien, sich wieder emporschleuderte, worüber ein anderer sich krank gelacht haben würde, verursachte ihr nur noch mehr Gram. Ja, sie hielt endlich beide Hände vors Gesicht, um den widerwärtigen Popanz nur nicht ferner zu schauen. Doch da fühlte sie plötzlich, wie etwas an ihrer Schürze zupfte und wisperte: „Angebetetes Fräulein von Zabelthau, vortrefflichste Dame, auserwählteste Braut, nur keinen Zorn, ich bitte, ich flehe! — Nur keinen Zorn, keinen Zorn! — Ich weiß, Sie glauben, meine Leute hätten Ihren schönen Gemüsegarten verwüstet, um meinen Palast zu bauen? O Mächte des Alls! — Könnten Sie doch nur hineinschauen in meinen geringen Leib und mein in lauter Liebe und Edelmut hüpfendes Herz erblicken! Könnten Sie doch nur alle Tugenden entdecken, die unter diesem gelben Atlas in meiner Brust versammelt sind! Oh, wie weit bin ich von jeder schmachvollen jähen Grausamkeit entfernt, die Sie mir zutrauen! — Wie wäre es möglich, daß ein milder Fürst seine eigenen Unteranen . . . — doch halt! halt! — Was sind Worte, Redensarten! — Schauen müssen Sie selbst, o Braut! Ja, schauen selbst die Herrlichkeiten, die Ihrer warten! Sie müssen mit mir gehen, ja mit mir gehen auf der Stelle; ich führe Sie in meinen Palast, wo ein freudiges Volk lauert auf die angebetete Geliebte des Herrn!"

(Fortsetzung folgt.)



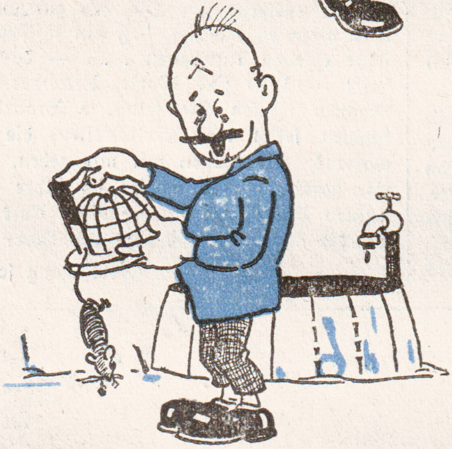
# Pips Mäusleins Ret





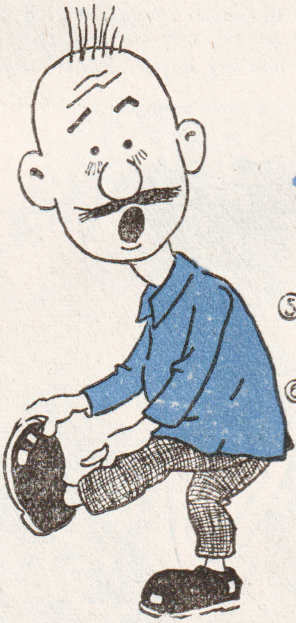
① Ihr denkt gewiß, daß Pips, der Mauserich,
Der in der Falle saß, schon längst verblich?

② O nein, der Onkel trug zum Regenfasse
Die Falle hin, daß Pips sein Leben lasse.



③ Doch als er dort die Falle öffnet — schwapp!
Springt Pips heraus — und nicht ins Wassergrab!

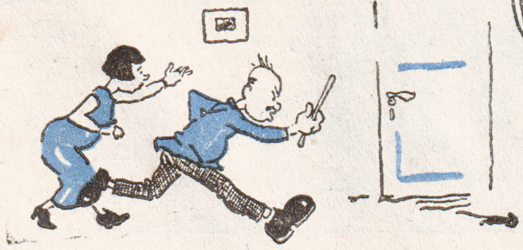
④ Er rettet sich — in Onkels Hosenbein.
Der arme Onkel wird vor Schreck zu Stein.





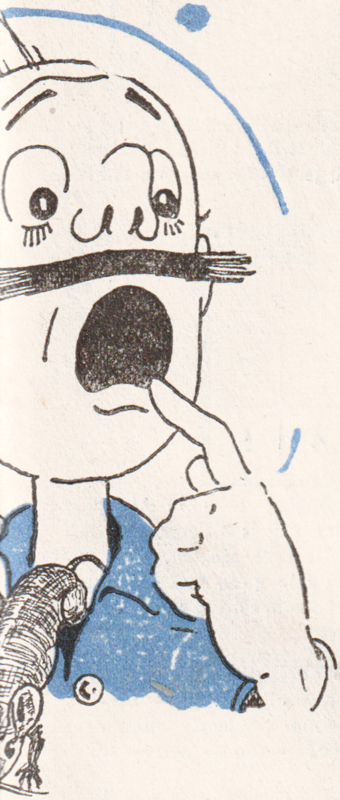
⑤ Pips saust empor,
Kommt er ans Eic

⑥ Schnauzel, der Hu
Das ganze Haus



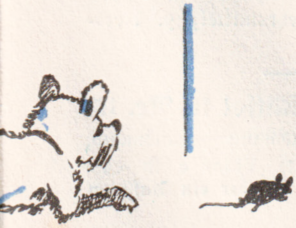


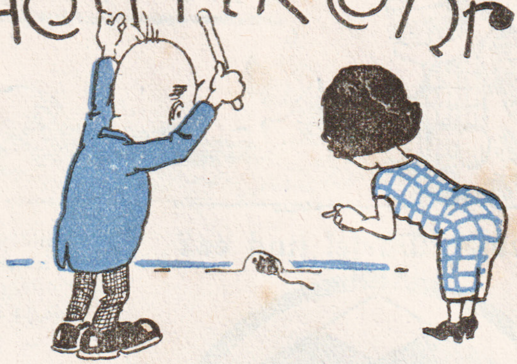
# tung u. Heimkehr!



und aus des Onkels Kragen
ht, entflieht in vollem Jagen!

nd, rennt jaulend hinterdrein
ist angefüllt mit Schrei'n.





(7) Endlich schlüpft Pips ins nächste Mauseloch.
„Da geht sie hin!" — sagt Tante Müller noch —,

(8) Dann war's mit Tante Müllers Kraft zu Ende!
Der Onkel rauft die Haare, ringt die Hände.

(9) Pips Mäuslein aber klopft indessen schon
An Vaters Türe an als heimgekehrter Sohn.

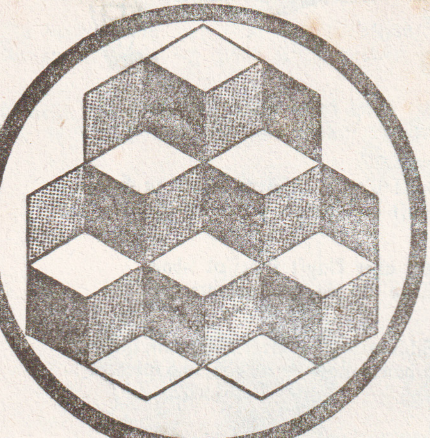
(10) „Du bist ein Schlingel," sagt Herr Mäuslein bieder,
„Und doch, ich danke Gott — ich hab' dich wieder!"








## Wieviel Würfel sind es?



Die Frage, wieviel Würfel in obenstehendem Bildchen aufeinandergebaut sind, erscheint euch recht überflüssig, denn man braucht sie ja nur zu zählen — denkt ihr! Und ihr zählt, und zwar gleich zu zweien, um ganz sicher zu gehen. Und siehe da, Karl bekommt sechs Würfel heraus, während Schwester Lotte sieben zählt. Eins von euch muß sich also geirrt haben, denkt ihr, und ihr beginnt von neuem. O Wunder, diesmal zählt Lottchen sechs und Karl sieben. Eine ganz verflixte Geschichte! Beim nächsten Zählen bekommt ihr beide sechs, und bei nochmaligem sieben heraus. Also nicht war, die Frage „Wieviel Würfel?“ war doch nicht so ganz überflüssig? — Das Verzählen beruht auf einer optischen Täuschung. Mitunter verändert sich die Würfelzahl während des ruhigen Betrachtens, manchmal aber auch erst, wenn man den Blick auf kurze Zeit von dem Bildchen abgewandt oder dies ein wenig bewegt oder umgedreht hat. Jedenfalls trägt es zur Erheiterung einer Gesellschaft bei, wenn ihr das Bildchen von Hand zu Hand gehen laßt und die einen sechs, die andern sieben Würfel herausfinden und doch jeder überzeugt ist, recht gezählt zu haben.

## Kopfzerbrecher.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 6 |
| 9 | 3 | 7 |
| 8 | 4 | 5 |

Man ordne die Zahlen 1—9 in diesem „Kopfzerbrecher“ derart, daß je 3 übereinander und nebeneinander liegende Zahlen, jedoch auch die Zahlen kreuz und quer, von Ecke zu Ecke gerechnet, zusammen stets die Summe 15 ergeben.

## Silbenrätsel.

am — bahn — ei — ei — fund — fü — kei — la — land — ma — nach — nen — neu — se — se — sel — sen — sen — ter — tür — win.

Aus obenstehenden 21 Silben sind neun Wörter zu bilden, deren Anfangs- und Endbuchstaben, beide von oben nach unten gelesen, je eine preußische Provinz ergeben.

Die Wörter bezeichnen: 1. Jahreszeit; 2. Stadt in Thüringen; 3. Ackergerät; 4. Europäischen Staat; 5. Ostseeinsel; 6. Vogel; 7. Gebirgstier; 8. Verkehrsmittel; 9. Nordamerikanische Insel.

## Auflösungen der Rätsel in Nr. 15.

Buchstabenrätsel: Landmann — Sandmann.

Rätselhafte Inschrift: Vider/e in casi rer um / die / ecce — Wieder ein Kassierer um die Ecke.

**Dieser Nummer liegt ein Stundenplan bei.**




## Suppen.

**Frühlingssuppe mit Eierstich.** Zutaten: 100 Gramm Blauband-Margarine, einige Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Spargel, etwas feingeschnittener Wirsing, etwas Sellerie, Porree, ein Oberkohlrabi, feingehackte Petersilie, 2 Eier, Salz nach Geschmack, 2 Liter Wasser oder Fleischbrühe. Die Butter gibt man in einen eisernen Topf, schneidet sämtliches Gemüse mit einem Buntmesser, dämpft die verschiedenen Gemüse in der Butter zehn Minuten, dann füllt man das nötige Wasser oder Fleischbrühe und Salz auf und läßt die Suppe ½ Stunde gut kochen. In einer großen Obertasse, die man mit Butter bestreicht, zerklopft man die beiden Eier mit Milch oder Wasser, deckt die Tasse zu und läßt den Eierstich in einem Töpfchen mit kochendem Wasser ½ Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten sticht man den Eierstich in die kochende Suppe.

**Blumenkohlsuppe.** Zutaten: ein Blumenkohl, 100 Gramm Blauband-Margarine, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 2 Löffel Sahne, 2 Liter Wasser. Der Blumenkohl wird gut geputzt, einige Male mit Salzwasser gewaschen und kochend überbrüht. Dann kocht man in 2 Liter Wasser den Blumenkohl leicht weich. Von der Butter und dem Mehl macht man eine Schwitze, gießt erst etwas kaltes Wasser hinzu unter fortwährendem Rühren, dann die Blumenkohlbrühe und läßt die Suppe einige Male gut aufkochen. Vor dem Anrichten rühre man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab.

**Lebersuppe.** Zutaten: 250 Gramm Rinds- oder Kalbsleber, 100 Gramm Blauband-Margarine, 2 Löffel Mehl, eine feingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß nach Geschmack, 2 Liter Wasser. Die gewaschene, gehäutete, in kleine Würfel geschnittene Leber röstet man nebst der Zwiebel, gibt Salz, Pfeffer, Muskatnuß hinzu und läßt die Suppe eine Stunde gut durchkochen.

**Kalbfleischsuppe, vorzüglich für Kranke.** Zutaten: 250 Gramm in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, eine Zwiebel, fein geschnitten, 2 Löffel Mehl, 60 Gramm Blauband-Margarine, 1 Eigelb, 2 Löffel Sahne. Die Kalbfleischwürfel röstet man mit Mehl, Zwiebeln und Salz in der Butter gelbbraun, dann fülle man das nötige Wasser auf und lasse die Suppe ½ bis ¾ Stunde gut kochen. Vor dem Anrichten rühre man mit Eigelb und Sahne ab.

**Hirnsuppe.** Zutaten: 250 Gramm Kalbshirn, 2 Löffel Mehl, eine fein geriebene Zwiebel, 2 Karöttchen, etwas Porree, Sellerie, fein geschnitten, 100 Gramm Blauband-Margarine. Das gehäutete und gewaschene Hirn schwitzt man mit der Zwiebel und Butter dunkelbraun, füllt das nötige Wasser auf, gibt Salz und Grünes hinzu und läßt die Suppe 25 Minuten kochen.

**Feine Apfelsuppe.** Zutaten: 1 Pfund in Scheiben geschnittene Aepfel, 60 Gramm Blauband-Margarine, 3 Löffel feines Mehl, Salz nach Geschmack, 150 Gramm Zucker, 30 Gramm verlesene und gewaschene Sultaninen, etwas Vanille oder Zitrone, 1 Eßlöffel guten Rum, 2 Liter Wasser. Die Butter tut man in einen eisernen Topf, schwitze das Mehl fünf Minuten darin, fülle das nötige Wasser auf, gebe Salz, Zucker, Gewürz, Aepfel und Sultaninen hinein und lasse die Suppe 15 Minuten kochen. Die Apfelschnitten lasse man nicht zerkochen. Vor dem Anrichten gebe man den Rum zur Suppe.

**Hafersuppe mit Birnen oder Pflaumen.** Zutaten: 125 Gramm Hafer, 125 Gramm Zucker, etwas ganzen Zimt oder Zitrone, 2 Pfund geschälte, entkernte Birnen oder Pflaumen, 100 Gramm Blauband-Margarine, 3 Liter Wasser, etwas Salz. Den Hafer bringe man in einen Topf nebst Gewürz und Butter zum Feuer und lasse 30 Minuten kochen; dann schlage man die Suppe durch ein Sieb, gebe die Birnen oder Pflaumen hinein und lasse das Obst darin weich kochen.

**Tomatensuppe mit Grieß.** Zutaten: 150 Gramm Blauband-Margarine, ein Pfund Tomaten, Salz, 60 Gramm feinen Grieß, etwas Suppenwürze nach Belieben, Fleischbrühe, 2 Liter Wasser und 2 Brötchen, 1 kleine Zwiebel fein geschnitten. In ein eisernes Töpfchen gebe man 125 Gramm Butter, schneide die gewaschenen Tomaten hinein, ebenfalls die geschnittenen Zwiebeln, lasse sie zehn Minuten schwitzen, gebe den Grieß hinzu und lasse ihn ebenso schmoren. Alsdann fülle man unter fortwährendem Rühren Wasser oder Fleischbrühe hinzu, gebe Salz nach Geschmack, lasse die Suppe zugedeckt 20 Minuten kochen. Dann schlägt man die Suppe durch ein feines Sieb, auf welchem die Tomatenschalen zurückbleiben. Die Brötchen schneide man in Scheiben, röste sie auf einer sauberen Herdplatte und gebe sie beim Anrichten zur Suppe.

Die „Blauband-Woche“ erscheint wöchentlich. Man erhält sie kostenlos in jedem einschlägigen Geschäft beim Einkauf von 1 Pfund Feinkostmargarine „Schwan im Blauband“.



Druck und Verlag: „Die Blauband-Woche“. Für die Redaktion verantwortlich: Artur Hartstein, Berlin W 35, Kurfürstenstraße 34.